



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 0 756 842 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
05.02.1997 Patentblatt 1997/06

(51) Int. Cl.⁶: A47J 31/40

(21) Anmeldenummer: 95111981.7

(22) Anmeldetag: 31.07.1995

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE ES FR IT LI NL

(71) Anmelder: Eugster/Frismag AG
CH-8590 Romanshorn (CH)

(72) Erfinder: Frei, Hans-Peter
CH-8618 Oetwil am See (CH)

(74) Vertreter: Schubert, Siegm, Dipl.-Ing. et al
Patentanwälte
Dr. Weinhold, Dannenberg,
Dr. Gudel, Schubert
Grosse Eschenheimer Strasse 39
60313 Frankfurt (DE)

(54) Brühkopf einer espressomaschine

(57) Beschrieben wird ein Brühkopf einer Espresso-Maschine, bei der die Beschickung mit dem Kaffeemehl und die Entsorgung des Kaffeesumpfes bei einer kostengünstigen Ausgestaltung des Brühkopfes sehr einfach erfolgen. Hierzu ist der Brühkopf in zwei Funktionseinheiten aufgeteilt, wobei das Oberteil (2) als Karussell ausgebildet ist. Das ortsfeste Unterteil (1) beinhaltet die Brühkammer (4), die mit einem von der Drehbewegung des Oberteils gesteuerten Hubkolben

(5) zum Ausstoßen des Kaffeesumpfes ausgestattet ist.

Das dehnbare Oberteil (2) beinhaltet einen Brühkolben (13,17), der während des Brühvorganges in die Brühkammer (4) eintaucht, und einen Räumflügel (27), der den von dem gesteuerten Hubkolben (5) aus der Brühkammer gehobenen Kaffeesumpf in eine Entsorgungsöffnung transportiert.

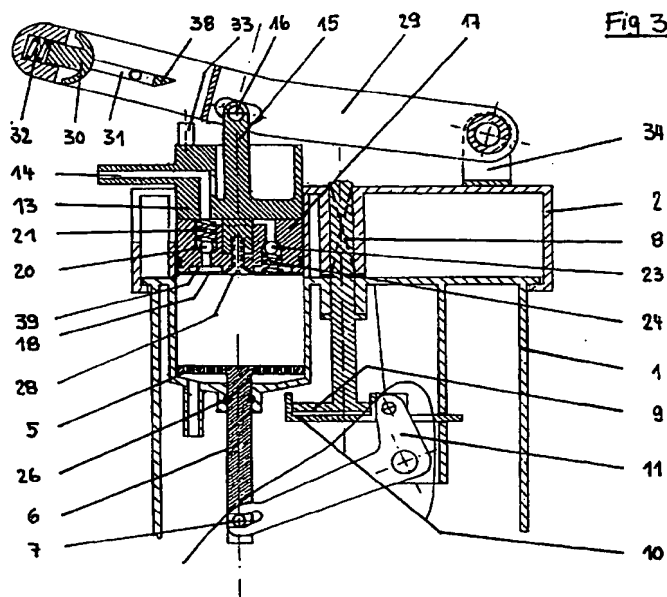


Fig 3

EP 0 756 842 A1

Beschreibung

Die Erfindung betrifft einen Brühkopf einer Espressomaschine

mit einer druckdicht verschließbaren Brühkammer mit einem Einlaß für Heißwasser, mit einer Einfüllöffnung für frisches Espressomehl, mit einem Auslauf für frisch gebrühten Espresso und mit einem in der Brühkammer vorgesehenen, zwangsgesteuerten Hubkolben mit einem Siebboden, über den nach dem Brühen der Kuchen bis zum oberen Rand der Brühkammer angehoben wird, von wo der Kuchen über ein Räumelement seitlich abgeschoben wird.

Eine Espressomaschine mit einem Brühkopf, der diese Merkmale aufweist, ist in der EP 0 443 054 B1 beschrieben. Dort sind sowohl die Wasserzufuhr als auch der Räumchieber auf einem linear über der Brühkammer verschiebbaren Schlitten angeordnet. Diese Lösung hat die Nachteile, daß die während des Brühvorganges, der unter einem Druck von ca. 12 bar stattfindet, notwendige Dichtung zwischen der Brühkammer und dem Schlitten durch Dichtmittel erfolgen muß, die im Bereich der Gleitebene liegen und deshalb hohem Verschleiß unterliegen. Außerdem erfordert die lineare Hin- und Herbewegung des Schlittens eine sehr komplizierte Steuermechanik und eine flexible Wasserzuführung, die ebenfalls unter einem Druck von 12 bar steht und die daher eine Gefahrenquelle darstellt.

Ausgehend von diesem Stand der Technik liegt der Erfindung daher die Aufgabe zugrunde, einen Brühkopf mit den Merkmalen des Oberbegriffs von Patentanspruch 1 vorzuschlagen, bei dem die Abdichtungsprobleme im Bereich der Brühkammer nicht mehr auftreten. Auch soll die Steuermechanik vereinfacht sein und der erfindungsgemäße Brühkopf soll trotzdem sehr betriebssicher arbeiten und auch Espresso in sehr guter Qualität liefern können.

Die Lösung dieser Aufgabe gelingt erfindungsgemäß dadurch, daß der Brühkopf zweiteilig ausgebildet ist, nämlich daß er in ein gehäusefestes Unterteil und in ein bewegliches Oberteil unterteilt ist, wobei das Unterteil die Brühkammer und den Hubkolben enthält, und das Oberteil einen Brühkolben enthält, der von oben in die Brühkammer eintauchen kann.

Wichtig ist es somit, daß der Brühkopf der Espressomaschine in zwei Funktionseinheiten aufgeteilt ist, wobei das Unterteil ortsfest ausgebildet ist und die Brühkammer mit einem von der Drehbewegung des Oberteiles gesteuerten Hubkolben zum Ausstoßen des ausgebrühten Kaffeesumpfes beinhaltet.

Das Oberteil ist als Karussell ausgebildet und ist gegenüber dem ortsfesten Unterteil um 360° drehbar. Es beinhaltet einen Brühkolben, der während des Brühvorganges in die Brühkammer eintaucht, und einen Räumflügel I, der den von dem gesteuerten Hubkolben aus der Brühkammer gehobenen Kaffeesumpf mittels einer Drehbewegung des Oberteils in eine Entsorgungsöffnung transportiert.

Die erfindungsgemäß vorgesehene Zweiteilung

des Brühkopfes bringt den weiteren Vorteil mit sich, daß dieser leicht gereinigt werden kann, weil der Oberteil des Brühkopfes leicht vom Unterteil - in einer bestimmten Drehstellung des Karussells - abgenommen werden kann.

Die erwähnte Zweiteilung des Brühkopfes bedingt einen weiteren wichtigen Vorteil, nämlich es ist jetzt auf sehr einfache Art und Weise möglich, das in die Brühkammer eingefüllte Kaffeemehl zu verdichten, was bekanntlich die Qualität des mit der erfindungsgemäßen Maschine hergestellten Espressogetränks verbessert. Hierzu muß man lediglich das Oberteil des Brühkolbens nach unten auf das in die Brühkammer eingefüllte Espressomehl drücken. Diese Bewegung wird beispielsweise über einen geeigneten, vorzugsweise von Hand betätigbaren Hebel, der im Brühkopf-oberteil gelagert ist, durchgeführt, der mit dem beweglichen Oberteil des Brühkolbens verbunden ist.

Für die Abdichtung zwischen Oberteil und Unterteil des Brühkopfes genügt eine einfache Ringdichtung (O-Ring) am Außenumfang des kolbenförmigen Brühkolben-Unterteils, wie dies weiter unten noch näher erläutert wird. Diese Dichtung wird im Betrieb wenig beansprucht und hat daher eine sehr hohe Lebensdauer, ganz im Gegensatz zu dem eingangs diskutierten Stand der Technik. Während bei diesem erwähnten Stand der Technik der Kuchen aus verbrauchtem Espressomehl nach dessen Anheben über den Hubkolben mittels eines am erwähnten Schlitten befindlichen halbkreisförmigen Räumglieds seitlich abtransportiert wird, wird es erfindungsgemäß bevorzugt, wenn hierzu ein Räumflügel vorgesehen ist, der in Bezug auf den Kuchen stumpfwinkelig (V-förmig) profiliert ist. Beim Abschieben berührt der Räumflügel den Kuchen daher nur an zwei Punkten und der Kuchen kann sich daher besser vom Räumflügel lösen. Beim Stand der Technik ist dagegen eine Flächenberührung gegeben, weil sowohl der Räumflügel wie auch der Kuchen gleich profiliert sind, nämlich kreisförmig.

Grundsätzlich kann der erfindungsgemäße Brühkopf, ähnlich wie bei der erwähnten europäischen Patentschrift, linear arbeiten. Bevorzugt wird allerdings nach Patentanspruch 4 eine Kreisbewegung zwischen den beiden Teilen des Brühkopfes. Diese Kreisbewegung kann man gleichzeitig für eine Zwangssteuerung für den Hubkolben benutzen, die konstruktiv viel einfacher ausgebildet werden kann als beim erwähnten Stand der Technik. Gleichzeitig kann damit der Räumflügel längs einer Kreisbahn bewegt werden und der Räumflügel erfüllt somit taktgesteuert seine Aufgabe.

Das in Patentanspruch 5 angesprochene Cremaventil bietet den Vorteil, daß sich in der Brühkammer erst ein gewisser Druck aufbauen muß, ehe der fertige Espresso aus der Brühkammer abgegeben wird. Auch dadurch wird die Qualität des gebrühten Espressos verbessert.

Das in Patentanspruch 6 angesprochene Saugventil saugt die im Auslauf befindlichen Kaffeesudreste zurück und verhindert damit ein Nachtropfen des

Espressos aus dem Auslauf.

Es wurde schon erwähnt, daß der Brühkolben vorzugsweise über einen von Hand betätigten Hebel angehoben bzw. abgesenkt wird. Um den Brühkolben beim Brühvorgang ausreichend lange in der abgesenkten Stellung zu belassen, wird es bevorzugt, wenn hier nach Patentanspruch 10 eine Rastverbindung ausgebildet ist, die nach Beendigung des Brühvorgangs, ebenfalls vorzugsweise von Hand, wieder gelöst werden kann, so daß dann der Brühkolben durch den Hebel wieder angehoben werden kann.

Die Drehung des Oberteils nach Art eines Karussells erfolgt vorzugsweise von Hand, kann aber auch motorisch angetrieben sein, und es ist ebenfalls denkbar, die Bewegung des Brühkolbens motorisch zu steuern, obgleich eine Bewegung von Hand, nämlich über den erwähnten Hebel, bevorzugt wird.

Einleitend wurde auch darauf hingewiesen, daß bei der erwähnten europäischen Patentschrift der Einlaß für das Heißwasser als biegsamer Schlauch ausgebildet sein muß, der eine Gefahrenquelle darstellt, weil er unter einem sehr hohen Druck steht. Um diese Gefahrenquelle auszuschalten, wird es erfindungsgemäß nach Patentanspruch 11 bevorzugt, wenn der Einlaß für das Heißwasser in das gehäusefeste Unterteil einmündet, weil man dann auf einen biegsamen Schlauch verzichten kann. Erfindungsgemäß wird hierfür vielmehr ein Rohrstutzen, der mit einer festen Rohrleitung mit dem Heißwassergenerator verbunden ist, verwendet, also ein Material, welches dem herrschenden Druck ohne weiteres standhalten kann, auch nach längerer Betriebszeit.

Die Erfindung wird im folgenden anhand eines Ausführungsbeispiels näher erläutert, aus dem sich weitere wichtige Merkmale ergeben. Es zeigt:

- Figur 1** eine perspektivische Ansicht einer Espressomaschine, die mit einem erfindungsgemäßen Brühkopf ausgerüstet ist;
- Figur 2** einige Bauelemente des Brühkopfes in einer Schnittdarstellung, wobei die Füllposition für das Espressomehl dargestellt ist, d.h. der Einfüllschacht des Oberteils befindet sich über der Brühkammer und der Hubkolben ist abgesenkt;
- Figur 3** eine Schnittansicht entsprechend Figur 2 mit weiteren baulichen Einzelheiten, wobei das Oberteil gegenüber Figur 2 um ca. 120° verdreht ist. Der Brühkolben befindet sich hier über der Brühkammer und der Hubkolben ist abgesenkt;
- Figur 4** eine Schnittansicht entsprechend Figur 3, wobei die Brühposition dargestellt ist. Der Brühkolben befindet sich in der Brühkammer und der Hubkolben ist immer noch abgesenkt;
- Figur 5** ebenfalls eine Schnittansicht entsprechend den vorhergehenden Figuren, wobei das Oberteil gegenüber der Stellung nach

Figur 4 um ca. 120° verdreht ist. Der Räumflügel befindet sich vor dem angehobenen Kaffeesumpf und der Hubkolben ist angehoben zum Ausstoßen des Kaffeemehlkuchens;

- Figur 6** eine Draufsicht auf den Brühkopf;
- Figur 7** eine perspektivische Prinzipdarstellung der Situation nach Figur 2;
- Figur 8** eine perspektivische Prinzipdarstellung der Situation nach Figur 3;
- Figur 9** ebenfalls eine perspektivische Prinzipdarstellung der Situation nach Figur 4 und
- Figur 10** eine perspektivische Prinzipdarstellung der Situation nach Figur 5.

Zu den Figuren 2 - 5 sei nachgetragen, daß diese Schnittbilder des Brühkopfes durch die Mittelachse sind, wobei der Steuerhebel 11 und Teile der Steuerkurve 9 sowie der Kulissee 10 nicht geschnitten dargestellt sind.

Insbesondere die Figuren 7 - 10 lassen erkennen, daß der hier nur schematisch dargestellte Brühkopf aus einem Brühkopf-Unterteil 1 und einem Brühkopf-Oberteil 2 besteht. Das Unterteil 1 ist gehäusefest und das Oberteil 2 kann sich in Richtung des Pfeiles nach Figur 7 nach Art eines Karussells relativ zum Unterteil drehen. Hierzu ist ein zeichnerisch nicht dargestellter Antrieb vorgesehen oder die Drehung erfolgt auch von Hand, wobei die Funktionspositionen durch Rastungen markiert sind. Bei motorischem Antrieb für die Drehung ist die Steuerung so ausgelegt, daß das drehbare Oberteil in bestimmten Winkelpositionen anhält, um die nachstehend beschriebenen Funktionen wie Einfüllen, Brühen und Ausstoßen des Kuchens, durchzuführen.

Am drehbaren Oberteil 2 ist ein Einfüllschacht 3 vorgesehen, durch den Espressomehl in eine Brühkammer 4 eingefüllt wird, sofern sich der Einfüllschacht 3 über der Brühkammer 4 befindet, wie dies schematisch in den Figuren 2 und 7 dargestellt ist.

Die Figuren 3 und 8 zeigen eine demgegenüber um ca. 120° verdrehte Position, in der ein Brühkolben 13 als Teil des Oberteils 2 sich über der Brühkammer 4 befindet. Der Boden der Brühkammer wird durch einen Hubkolben 5 gebildet, der immer noch abgesenkt ist.

Die Figuren 4 und 9 zeigen, daß die Teile 1,2 eine unveränderte Winkellage haben, daß jetzt aber der Brühkolben in die Brühkammer abgesenkt ist. Dies ist die Brühposition, in der das Espressomehl (Kaffeemehl) durch Zuleiten von Heißwasser über einen Stutzen 12 gebrüht wird.

In den Figuren 5 und 10 ist das Oberteil 2 um ca. 120° weitergedreht, so daß ein Räumflügel 27, der am Oberteil 2 unbeweglich befestigt ist, sich vor dem Kaffeesumpf befindet, der durch das Anheben des Hubkolbens 5 auf das Niveau der Oberseite des gehäusefesten Unterteils 1 gebracht worden ist. Wird jetzt das Oberteil weitergedreht, so transportiert der Räumflügel 27 den Kaffeesumpf 35 zur Seite, wie durch die Pfeile in Figur 10 angedeutet, und zwar zu einer Ent-

sorgungsöffnung 36, durch die der Kaffeesumpf (Kuchen) nach unten fällt und dann entsorgt werden kann.

Vorstehend wurde die allgemeine Arbeitsweise einer Espressomaschine mit einem erfindungsgemäßen Brühkopf erläutert. Im folgenden werden weitere bauliche und funktionelle Einzelheiten des Brühkopfes dargestellt, wozu insbesondere auf die Figuren 2 - 5 Bezug genommen wird.

Der Brühkopf ist, wie erwähnt, in zwei Funktionseinheiten aufgeteilt, nämlich erstens in das Oberteil 2 mit Einfüllschacht 3, Drehachsstecklager 41, Räumflügel 27, Absenkhebel 29 mit Absenkhebellager 34 und mit der Rastvorrichtung, bestehend aus Rastgriff 30, Rastplatte 31, Rastnase 38, Rastfeder 32, Rastbolzen 33 sowie mit der Brühkolbeneinheit, bestehend aus dem Brühkolbenoberteil 13 mit dem Brühkolbenpleuel 15 mit Pleuelbolzen 16, Kaffeeauslauf 14 und dem Brühkolben-Unterteil 17, beinhaltend das Brühsieb 18, Brühsiebschraube 28, Brühkolbendichtung 25 sowie das Cremaventil 19, bestehend aus Ventilkugel 20 und Ventildeder 21 sowie dem Saugventil, bestehend aus der Ventilkugel 23 und Ventildeder 24, und zweitens in das Unterteil 1, welches ortsfest mit dem Maschinensockel 40 verbunden ist und die Brühkammer 4 mit dem Wassereinflaufstutzen 12, den Hubkolben 5 mit Hubkolbenpleuel 6, Pleuelbolzen 7, Pleueldichtung 26 und die Entsorgungsöffnung 36 beinhaltet. Weiterhin ist das Unterteil 1 mit der Drehachse 8 ausgerüstet, welche drehbar und unverlierbar im Zentrum des Unterteils gelagert ist und an ihrem unteren Ende eine Steuerkurve 9 trägt, die in Wirkverbindung mit der ebenfalls im Unterteil horizontal verschiebbar gelagerten Kulisse 10 steht, die ihrerseits wiederum die Kippbewegung des ebenfalls im Unterteil gelagerten Steuerhebels 9 und damit die Auf- und Abbewegung des Hubkolbens 5 steuert.

Das Oberteil ist mittels der Drehachse 8 gegenüber dem Unterteil um 360° verdrehbar. Die Funktionspositionen sind durch Rastungen fixiert. Die Drehachse 8 ist im Unterteil drehbar und unverlierbar gelagert und ist an ihrem oberen Ende als form- und kraftschlüssige Steckverbindung ausgebildet, so daß das Oberteil von der Drehachse abgezogen werden kann.

Das Brühkopf-Unterteil und das Brühkopf-Oberteil sind durch am Oberteil befindliche Verriegelungshaken 37, die durch Nuten am Rand des Unterteiles greifen, miteinander verriegelt. Das Ober- und das Unterteil können nur in einer bestimmten Position getrennt werden.

Zur Füllung des Brühkopfes mit Kaffeemehl wird der Einfüllschacht 3 über der Brühkammer 4 positioniert und durch eine Rastung fixiert. Nach dem Einfüllen wird das Oberteil 2 um ca. 120° gedreht und damit der im Oberteil 2 befindliche Brühkolben 13, 17 über der Brühkammer 4 positioniert und ebenfalls durch eine Rastung fixiert. Anschließend wird durch Absenken des Absenkhebels 29 der Brühkolben 13, 17 über das Brühkolbenpleuel 15 in die Brühkammer 4 eingeführt. Der

Absenkvorgang ist beendet, wenn der Brühkolben auf das Kaffeemehl trifft und das Kaffeemehl wird dadurch verdichtet. Dabei rastet die Rastnase 38 der Rastplatte 31 in die Rastfallen der Rastbolzen 33 ein, nachdem die Auflaufschrauben der Rastfallen die Rastplatte 31 gegen die Rastfeder 32 im Handgriff des Absenkhebels 29 gedrückt haben und fixieren dadurch die Stellung des Brühkolbens während des Brühvorganges.

Zum Zubereiten des Kaffeesudes wird das heiße Brühwasser durch den Wassereinflaufstutzen 12 und durch die Löcher 42 des Hubkolbens 5 in die Brühkammer gedrückt. Nachdem es durch das Kaffeemehl gelaufen ist, tritt es durch das Brühsieb in den Kaffeesammelkanal 39 des Brühkolbenunterteils 17. Der Auslauf des Espressos aus dem Auslauf 14 ist bis zu einem Druck von ca. 6 bar durch das aus der Ventilkugel 20 und der Ventildeder 21 gebildete Cremaventil 19 gesperrt. Bei einem Druck von ca. 6 bar öffnet das Ventil 19 und der Kaffeesud kann über den Kaffeeauslauf ablaufen.

Nach dem Brühvorgang wird durch Zurückziehen des Rastgriffes 30 gegen die Rastfeder 32 die Arretierung Rastnase 38 - Rastbolzen 33 gelöst und der Brühkolben aus der Brühkammer durch Anheben des Absenkhebels 29 gehoben.

Die Rastbolzen 33 haben mehrere Rastfallen, um ein Verdichten unterschiedlicher Kaffeemengen zu ermöglichen (1-Tassen/2-Tassen-Betrieb).

Zur Entsorgung des Kaffeesumpfes wird das Brühkopf-Oberteil 2 in gleichem Drehsinn wie bei der Positionierung des Oberteiles für den Füll- und den Brühvorgang wieder in die Ausgangsstellung = Füllstellung gedreht.

Durch den Drehvorgang wird durch die Wirkverbindung Oberteildrehung 2 - Drehachse 8 - Steuerkurve 9 - Steuerkulis 10 - Steuerhebel 11 - Hubkolbenpleuel 6 mit Hubkolbenpleuelbolzen 7 der Hubkolben gehoben und der Kaffeesumpf 35 auf die Höhe der Trennebene Oberteil/Unterteil gehoben und von dem nachlaufenden Räumflügel 27 in die Entsorgungsöffnung 36 transportiert.

Durch die spezielle Formgebung des Räumflügels 27 als stumpfer Winkel wird erreicht, daß der Kaffeesumpf großräumig umschließend erfaßt wird und eben durch die Winkelform nur eine zweipunktförmige Berührung mit dem runden Kaffeesumpf erfolgt und dadurch ein Ankleben des Sumpfes am Räumflügel vermieden wird.

Durch die Steuereinrichtung wird außerdem während des Rückdrehens des Brühkopf-Oberteils 2 der Hubkolben 5 wieder in seine Ausgangsstellung Fig. 2 gebracht. Dadurch entsteht in der Brühkammer 4 ein geringer Unterdruck, der das Rücksaugventil 22 - gebildet durch die Kugel 23 und die Feder 24 - öffnet und im Auslauf befindliche Kaffeesudreste zurücksaugt und damit ein Nachtropfen aus dem Auslauf 14 verhindert.

Zur Reinigung des Brühkopfes wird das Brühkopf-Oberteil in eine bestimmte Stellung zum Unterteil gedreht, in der die Verriegelungshaken des Oberteils

durch die korrespondierenden Nuten des Unterteils gehoben werden können und damit eine Trennung des Brühkopf-Oberteils vom Brühkopf-Unterteil erfolgen kann.

Teile-Agenda:

- 1 Brühkopf-Unterteil
- 2 Brühkopf-Oberteil
- 3 Einfüllschacht
- 4 Brühkammer
- 5 Hubkolben
- 6 Hubkolbenpleuel
- 7 Hubkolben-Pleuelbolzen
- 8 Brühkopfdrehachse
- 9 Steuerkurve
- 10 Steuerkulisze
- 11 Steuerhebel
- 12 Wassereinlaßstutzen
- 13 Brühkolbenoberteil
- 14 Kaffeeauslauf
- 15 Brühkolbenpleuel
- 16 Brühkolben-Pleuelbolzen
- 17 Brühkolbenunterteil
- 18 Brühsieb
- 19 Cremaventil
- 20 Cremaventilkugel
- 21 Cremaventilfeder
- 22 Saugventil
- 23 Saugventilkugel
- 24 Saugventilfeder
- 25 Brühkolbendichtung
- 26 Hubkolbendichtung
- 27 Räumflügel
- 28 Brühsiebschraube
- 29 Absenkhebel
- 30 Rastgriff
- 31 Rastplatte
- 32 Rastfeder
- 33 Rastbolzen
- 34 Absenkhebellager
- 35 Kaffeesumpf
- 36 Entsorgungsöffnung
- 37 Oberteil-Verriegelungshaken
- 38 Rastnase
- 39 Kaffee-Sammelkanal
- 40 Maschinensockel
- 41 Drehachsen-Stecklager
- 42 Hubkolbenlöcher

Patentansprüche

1. Brühkopf einer espressomaschine mit einer druckdicht verschließbaren Brühkammer (4) mit einem Einlaß (12) für Heißwasser, mit einer Einfüllöffnung (3) für frisches espressomehl, mit einem Auslauf (14) für frisch gebrühten Espresso und mit einem in der Brühkammer (4) vorgesehenen, zwangsge-
steuerten Hubkolben (5) mit einem Lochboden,

über den nach dem Brühen der Kuchen bis zum oberen Rand der Brühkammer (4) angehoben wird, von wo der Kuchen über ein Räumelement (27) seitlich abgeschoben wird,
dadurch gekennzeichnet,
daß der Brühkopf zweiteilig ausgebildet ist, nämlich daß er in ein gehäusefestes Unterteil (1) und in ein bewegliches Oberteil (2) unterteilt ist, wobei das Unterteil (1) die Brühkammer (4) und den Hubkolben (5) enthält, und das Oberteil (2) einen Brühkolben (13, 17) enthält, der von oben in die Brühkammer (4) eintauchen kann.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

2. Brühkopf nach Patentanspruch 1,
dadurch gekennzeichnet,
daß mit dem Brühkolben (13, 17) ein vorzugsweise von Hand betätigbarer Hebel (29) verbunden ist, über den der Brühkolben (13) abgesenkt bzw. angehoben werden kann.
3. Brühkopf nach Anspruch 1 oder 2,
dadurch gekennzeichnet,
daß das Oberteil (2) einen Räumflügel (27) zum seitlichen Abschieben des Kuchens aufweist, der in Bezug auf den Kuchen stumpfwinkelig profiliert ist.
4. Brühkopf nach einem der Patentansprüche 1 - 3,
dadurch gekennzeichnet,
daß das Oberteil (2) als Karussell ausgebildet ist und gegenüber dem Unterteil (1) auf einer Kreisbahn von vorzugsweise 360° drehbar ist.
5. Brühkopf nach einem der Ansprüche 1 - 4,
dadurch gekennzeichnet,
daß im Brühkolben (13, 17) im Auslauf (14) für den frisch gebrühten Espresso ein Cremaventil (19) vorgesehen ist, das bei Vorliegen eines bestimmten Überdrucks in der Brühkammer (4) öffnet.
6. Brühkopf nach einem der Patentansprüche 1 - 5,
dadurch gekennzeichnet,
daß im Brühkolben (13, 17) im Auslauf (14) für den frisch gebrühten Espresso ein Saugventil (22) vorgesehen ist, das bei Vorliegen eines bestimmten Unterdrucks in der Brühkammer (4) öffnet.
7. Brühkopf nach einem der Ansprüche 1 - 6,
dadurch gekennzeichnet,
daß das Brühkolbenunterteil (17) an seiner Unterseite ein Brühsieb (18) trägt.
8. Brühkopf nach einem der Ansprüche 4 - 7,
dadurch gekennzeichnet,
daß die Relativdrehung zwischen dem Oberteil (2) und dem Unterteil (1) über eine Zwangssteuerung (8,9,10,11,6,7) die Bewegung des Hubkolbens (5) steuert.
9. Brühkopf nach einem der Patentansprüche 1 - 8,

dadurch gekennzeichnet,
daß das Oberteil (2) zu Reinigungszwecken vom
Unterteil (17) abgehoben werden kann.

10. Brühkopf nach einem der Patentansprüche 2 - 9, 5
dadurch gekennzeichnet,
daß mit dem Hebel (29) eine lösbare Rastverbin-
dung (33,38) zusammenarbeitet, die den Hebel
(29) mitsamt dem Brühkolben (13, 17) in der abge-
senkten Stellung hält. 10
11. Brühkopf nach einem der Ansprüche 1 - 10,
dadurch gekennzeichnet,
daß durch das Absenken des Brühkolbens (13, 17)
das Kaffeemehl verdichtet wird. 15
12. Brühkopf nach einem der Patentansprüche 1 - 9,
dadurch gekennzeichnet,
daß der Einlaß für das Heißwasser als Stutzen (12)
ausgebildet ist, der in das gehäusefeste Unterteil 20
(1) einmündet.

25

30

35

40

45

50

55

Fig.1

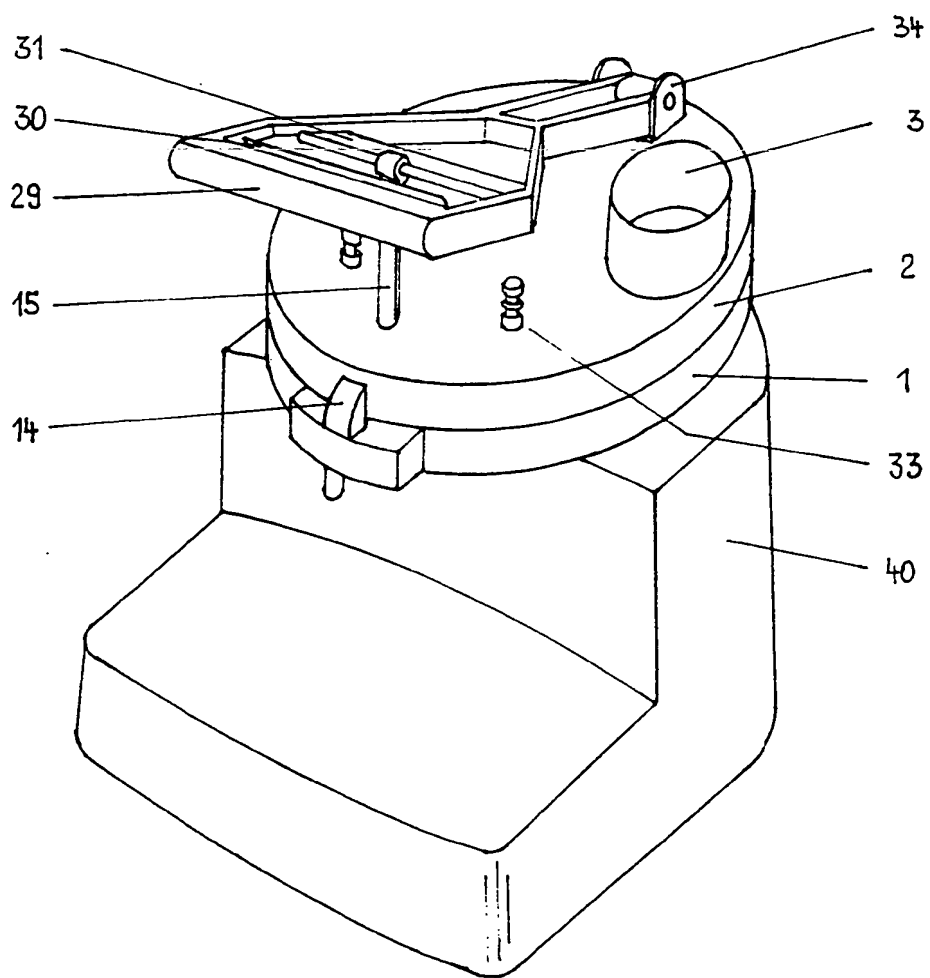


Fig 2

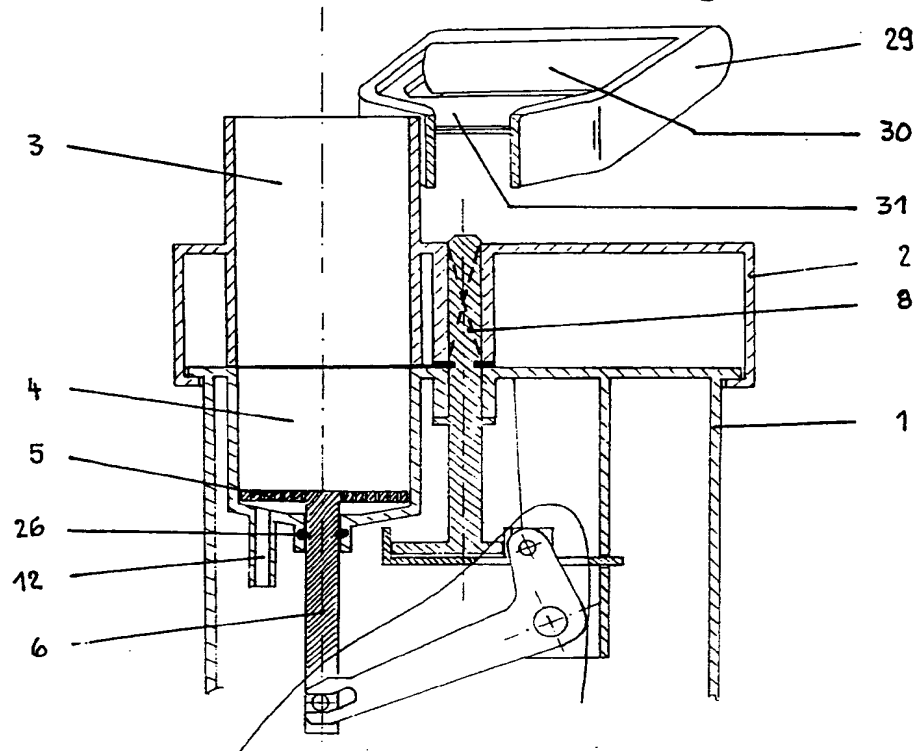
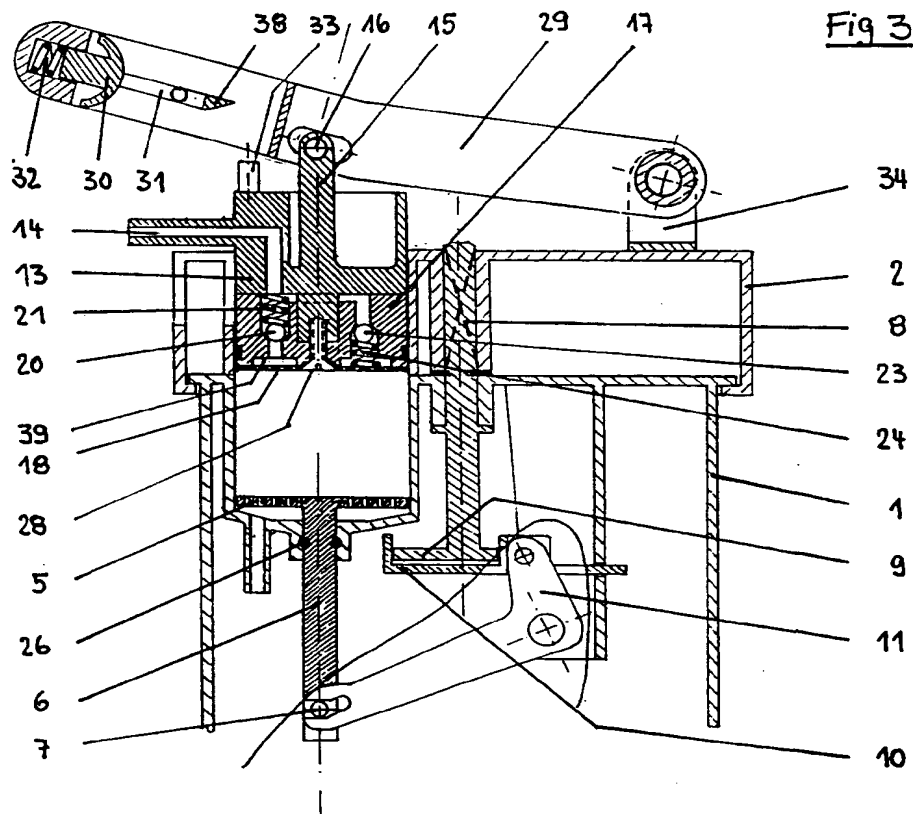


Fig 3



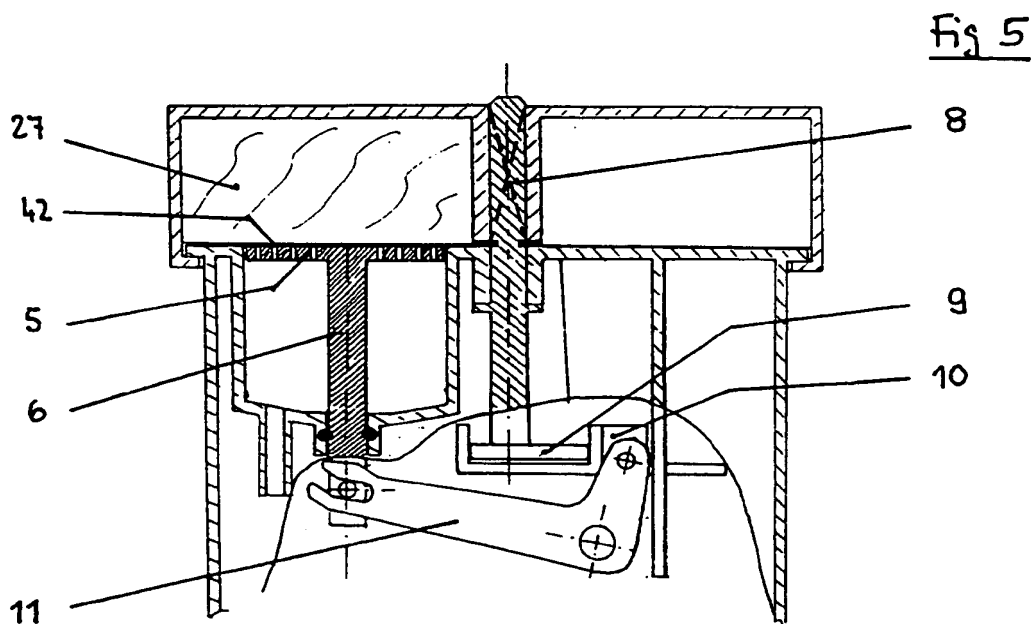
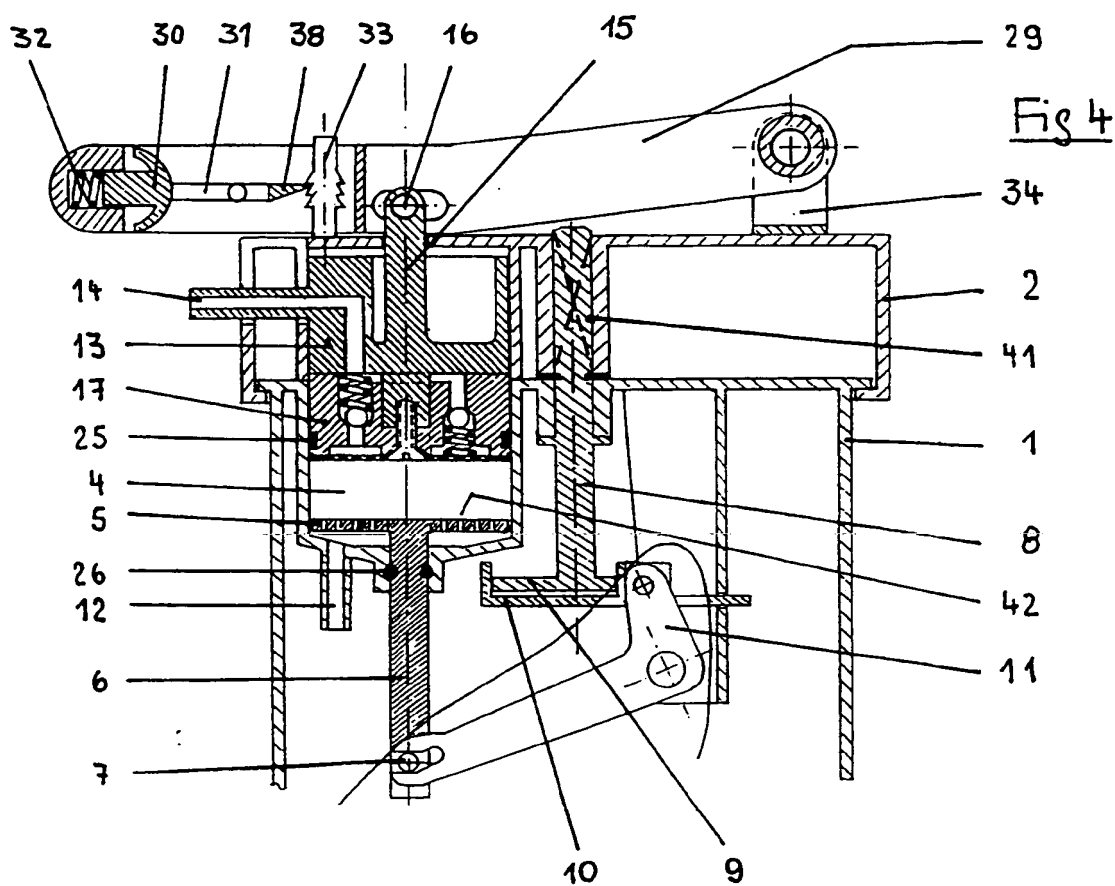


Fig. 6

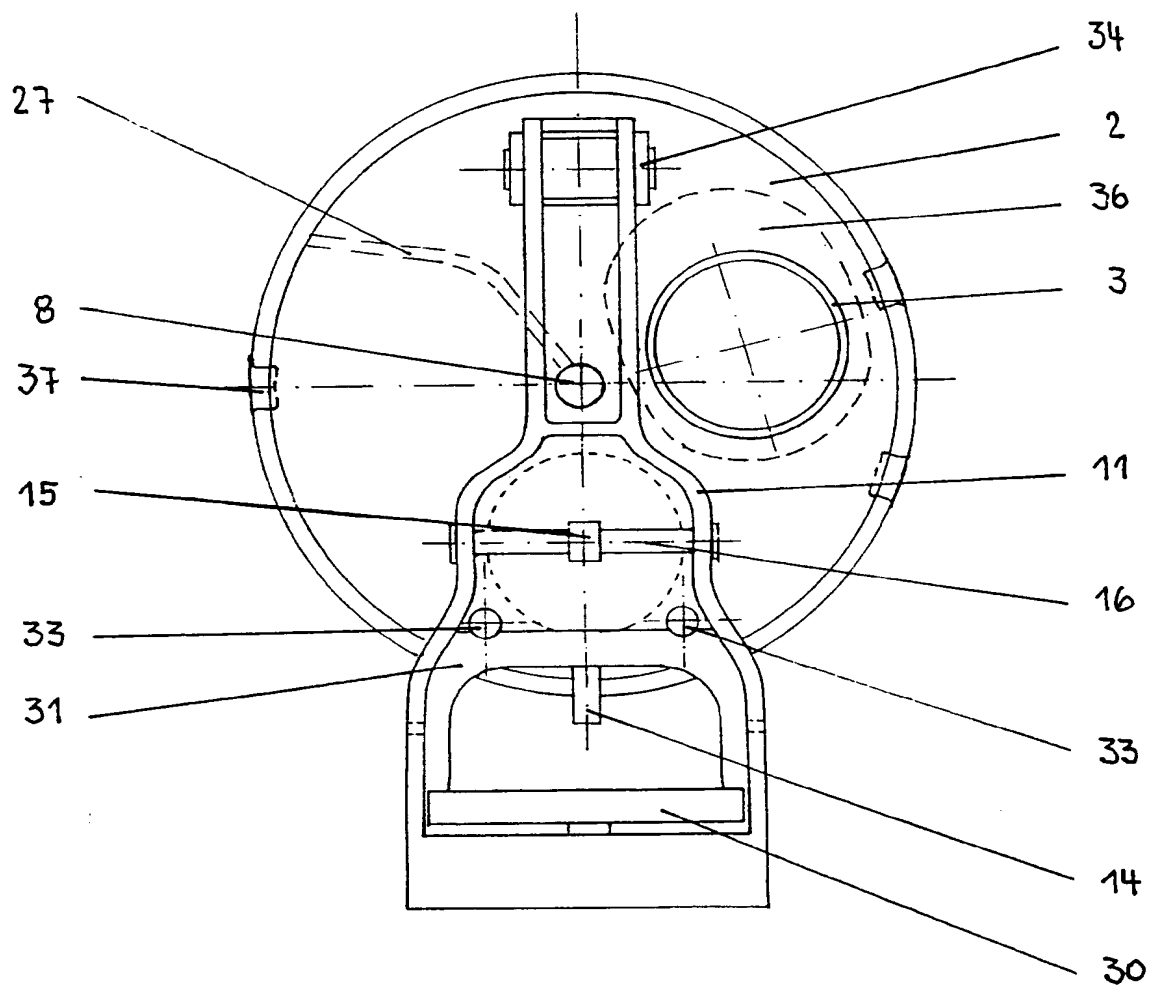


Fig. 7

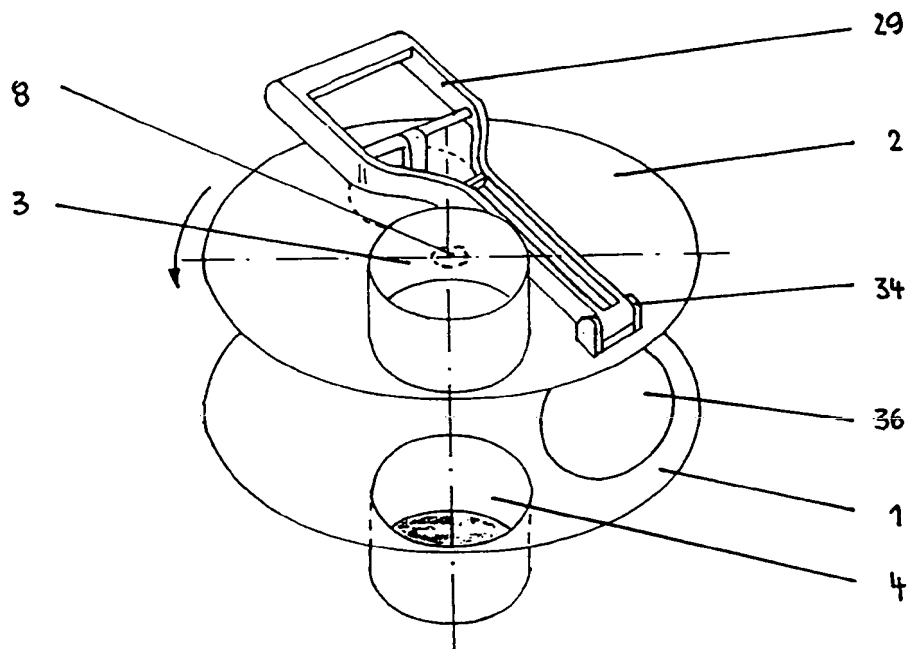


Fig. 8

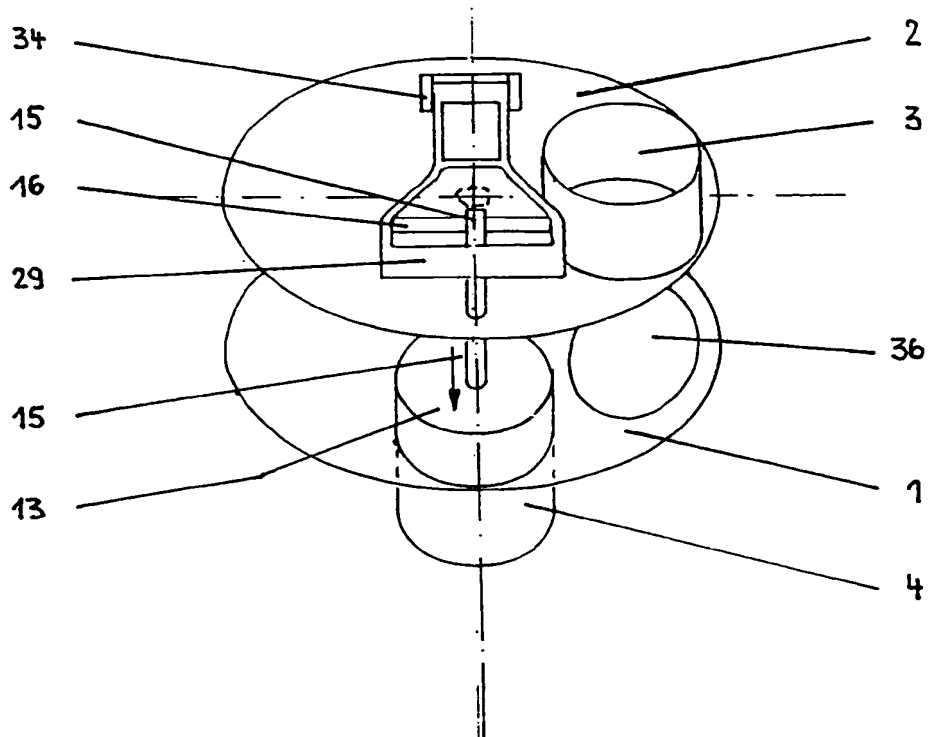


Fig. 9

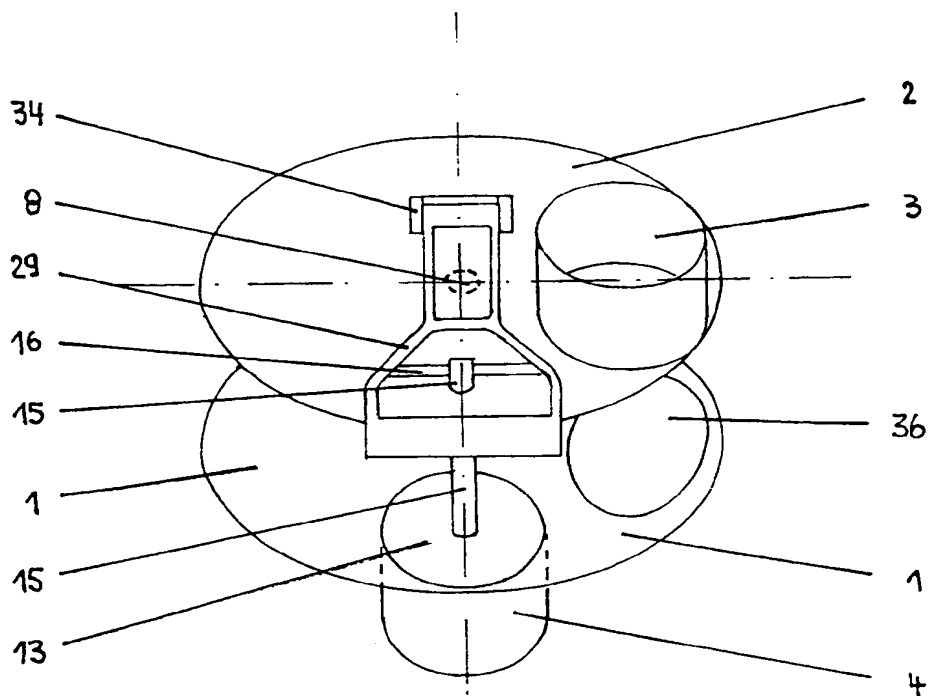
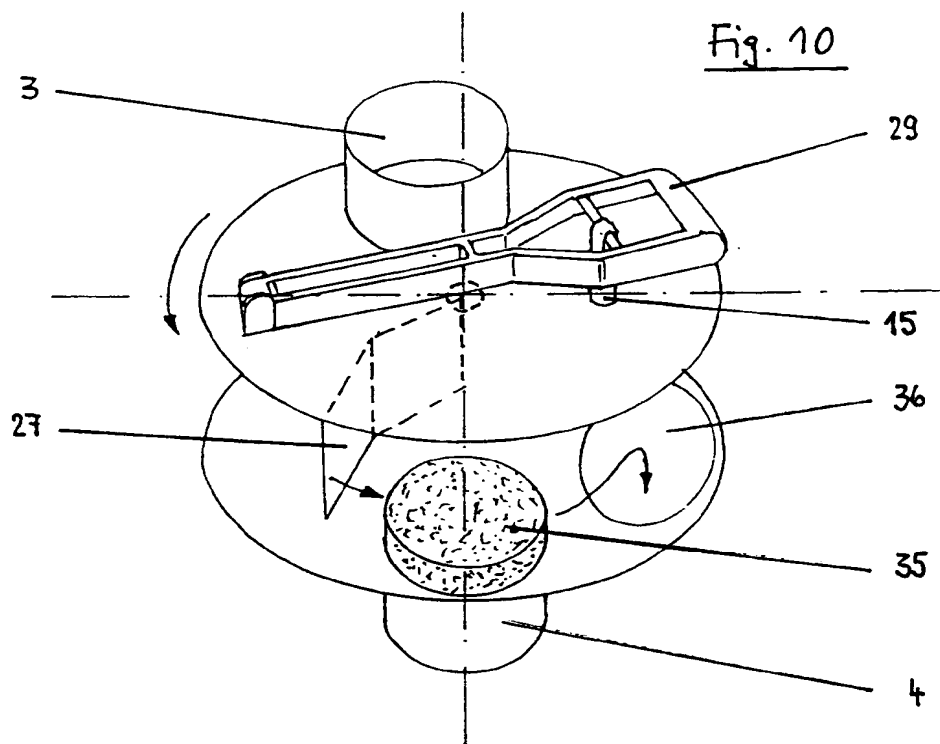


Fig. 10





Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 95 11 1981

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.6)
X	DE-A-34 22 432 (INTEC S.R.L.) * Seite 7, Absatz 2 - Seite 12, Absatz 2; Abbildungen *	1,2,4, 8-12	A47J31/40
X	EP-A-0 536 616 (HGZ MASCHINENBAU AG) * Spalte 7, Zeile 16 - Spalte 10, Zeile 12; Abbildungen 1,3 *	1-4,7,8, 11,12	
X	EP-A-0 192 797 (BAUMANN) * Seite 2, Zeile 7 - Seite 5, Zeile 20; Abbildungen *	1,2,4, 7-9,11, 12	
X	EP-A-0 270 141 (GROSSI) * Spalte 4, Zeile 4 - Spalte 8, Zeile 39; Abbildungen *	1,2,7,8, 11,12	
A	GB-A-2 008 394 (GROSSI)		
D,A	EP-A-0 443 054 (WÜRTTEMBERGISCHE METALLWARENFABRIK)		RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.6) A47J
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort DEN HAAG		Abschließdatum der Recherche 10. November 1995	Prüfer Bodart, P
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Mitteilung P : Zwischenliteratur T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument			

EPO FORM 150 03/92 (P4/C03)

